



ANÁLISE DE DIVULGAÇÃO EDITORIAL

Outubro de 2018 a Dezembro de 2019

## **Análise geral - números**

Total de assuntos - pautas trabalhados: **26**

Total de publicações: **131**

Média mensal: **9,3 publicações**

Internet: **121**

Revistas: **4**

Jornais: **1**

TV: **4**

Total em valor / centimetragem: **R\$ 2.375.200,00**

Média mensal em valor: **R\$ 169,6 mil**

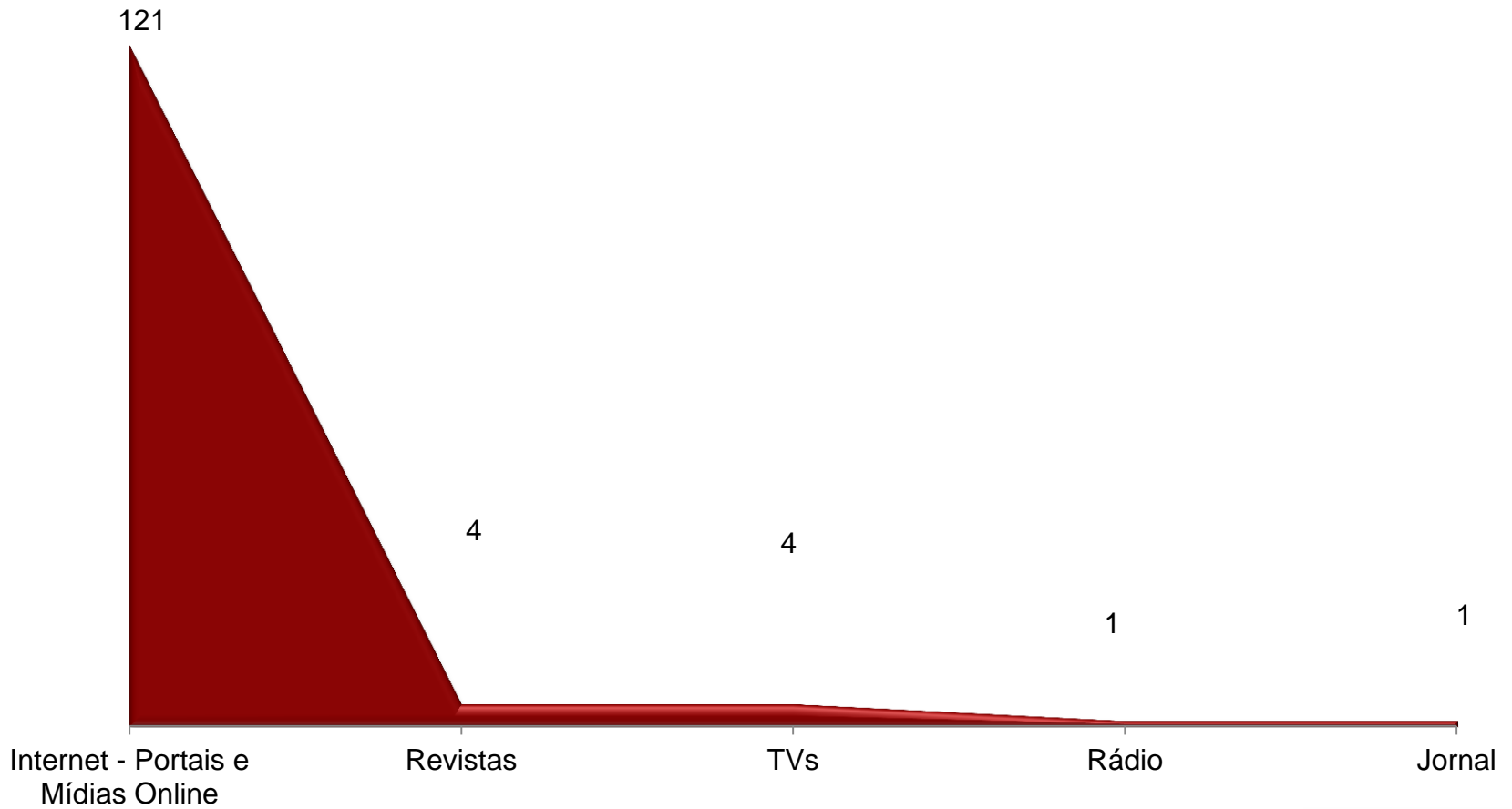
\* Valor baseado em tabela de publicidade dos veículos de comunicação.

## Análise geral

A divulgação editorial da **Formaggio Mineiro** no período de outubro de 2018 a dezembro de 2019 resultou em **131 notícias**, uma média de **9,3 publicações ao mês**.

Em relação à centimetragem, as publicações somaram um investimento estimado em publicidade na ordem de **R\$ 2,4 milhões**, correspondendo a uma média mensal de **R\$ 169,6 mil**. Esse cálculo é uma estimativa aproximada, considerando especialmente que as notícias *on line* não podem ser calculadas conforme seus *views*. O valor alto está diretamente relacionado às aparições em TV, programas com abrangência nacional como Jornal da Band e Mulheres.

# Volume de Publicações por Tipo de Mídia



**i**

## **Destques na Imprensa**

**2018 - 2019**

UOL HOST PAGSEGURO CURSOS LOJA VIRTUOL UOL BUSCA BATE-PAPO EMAIL

**BAND.** Notícias Esporte Entretenimento Vídeos Televisão Programação Rádios +

1 Por Todos Jogo Aberto Jornal da Band MasterChef Melhor da Tarde Verão Animado

**AO VIVO** Melhor da Tarde São Paulo 29°

ÀS VEZES, VOCÊ NÃO ENXERGA O PERIGO PERTO DE VOCÊ.

**JORNAL DA BAND**

≡

f t HOBÁRIOS

**Língua portuguesa ganha espaço em Xangai**

Na capital dos negócios da China, a língua portuguesa ganha cada vez mais espaço. Na reportagem desta quarta-feira, 05, da série especial, novos investimentos e parcerias levam empresários brasileiros a Xangai.

05/12/2018 113 visualizações

f t ✉

**BAND E CCTV, MAIOR TV CHINESA, SÃO PARCEIRAS**

JORNAL DA BAND

☰ YouTube BR

#SEMPREMULHERES



39 anos  
1:04 / 25:00

#SempreJuntas #SempreMulheres  
Sabores de SP: Conheça tipos de PÃO DE QUEIJO - Mulheres (23/09/19)  
3.499 visualizações • Publicado em 23 de set de 2019

👍 378 🗨️ 7 ➦ COMPARTILHAR 📌 SALVAR ...

**M** Mulheres  
1,05 mi inscritos

INSCREVER-SE

Hmmm, que tal um pão de queijo bem quentinho nesse frio? Vem conferir a variedades de receitas  
MOSTRAR MAIS





|| Como fazer Pão de Queijo  
20/05/2019

1:54 / 14:28



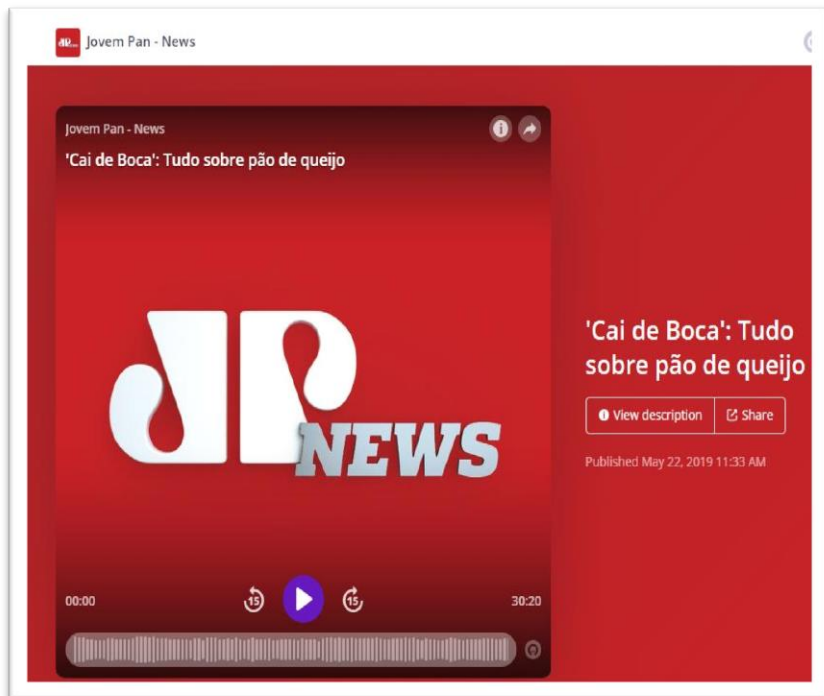
Os empresários Mirany Soares e Marcello Lage falam sobre os motivos pelo qual o pão de queijo é uma paixão nacional e como escolher os melhores ingredientes para fazer o melhor pão de queijo.



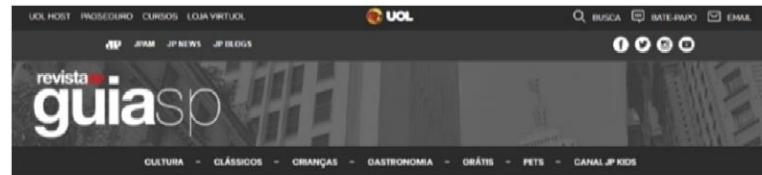
Categoria(s): Entretenimento / Todo Seu







<https://omny.fm/shows/jovem-pan-news/cai-de-boca-tudo-sobre-p-o-de-queijo>



## 'CAI DE BOCA': TUDO SOBRE PÃO DE QUEIJO COM QUEM MAIS ENTENDE DO ASSUNTO

Publicada em 22 de maio de 2019 por Polly Moraes Soares



Pão de queijo não é tudo igual e todo mundo sabe. Até mesmo os mineiros, que garantem ser os donos da receita, admitem diferenças de textura e sabor nas receitas de família.

Mas qual é a receita verdadeira que deu origem a essa grande paixão brasileira que se torna cada vez mais internacional? O que faz um pão de queijo ruim e o que pode transformá-lo no melhor do Brasil?



Existe o queijo ideal? Crocância por fora, maciez por dentro e muito queijo bastam? A fécula de mandioca é necessária? Pão de queijo integral ou com grãos pode ser considerado #?

O tema rendeu um papo bem gostoso no "Cai de Boca" com os mineirinhos Marcello e Mirany Soares, donos da Formaggio Mineiro, considerada o melhor produto do país pela crítica especializada. O casal é responsável por invenções nada convencionais, como as versões com queijo gorgonzola, chocolate e até waffle (como ninguém pensou nisso antes!).

Ou seja, tudo sobre Pão de Queijo com quem mais entende do assunto.

Ouça aqui



Categorias: GASTRONOMIA Mercado.com: AMÉICA, CAI DE BOCA, CANASTA, CHEESE BREAD, FORMAGGIO MINEIRO, PÃO DE QUEIJO, PATTY MORNES NOBRE, QUEIJO



**Go'Where Gastronomia**  
@gowheregastronomia

Página inicial  
Sobre  
Iconosquare  
YouTube  
Fotos  
Vídeos  
Publicações  
Comunidade  
[Criar uma Página](#)

**GO WHERE Gastronomia**  
O conteúdo mais delicioso do Brasil

5 h ·

Não é pão de queijo COM chocolate.... é Pão de queijo DE chocolate! Já provou?  
A receita gourmet inédita e exclusiva é da Formaggio Mineiro, pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil. O produto é feito com quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut e 40% de queijo (meia cura e parmesão) na formulação. Além de ser livre de gordura trans e glúten free. A ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de ...  
[Ver mais](#)

**Páginas curtidas por esta Página**

- La Casserole** Curtir
- Mocotó Bar e Restau...** Curtir
- Restaurant Week Br...** Curtir

Português (Brasil) · Português (Portugal) · English (US) · Español · Français (France) +

Privacidade · Termos · Anúncios · Opções de anúncio > · Cookies · Mais · Facebook © 2019



# Assinaturas digitais do 'NYT' sobem 27%

Jornal americano fechou o ano de 2018 com um total de 4,3 milhões de assinantes – meta é chegar a 10 milhões de clientes até 2025

**Bruno Capelin**

O jornal americano 'The New York Times' anunciou ontem que teve alta de 27,4% no número de assinaturas digitais ao longo de 2018. A publicação tinha, ao fim de dezembro, 3,4 milhões de assinantes na versão online. Os bons números levaram o 'NYT' a uma receita de US\$ 709 milhões com negócios digitais.

A expectativa, revelou a empresa, é de bater a marca de US\$ 800 milhões em faturamento digital até 2020. Outra meta é chegar a 10 milhões de assinantes até 2025 – hoje, o New York Times tem 4,3 milhões de assinan-

tes, incluindo os clientes da versão impressa. Só no quarto trimestre de 2018, a empresa registrou 265 mil novos assinantes – foi o melhor período para a publicação desde a eleição de Donald Trump, em 2016.

"Como vamos fazer para cumprir estes objetivos? Em primeiro lugar, com jornalismo", disse Mark Thompson, presidente executivo do New York Times, em nota divulgada a investidores. Em 2018, o jornal contratou 120 jornalistas, chegando a uma equipe total de 1,6 mil pessoas em sua redação. É um recorde para o veículo – que vai na contramão de publicações digitais, como a Vice Media e o BuzzFeed,



**Equipe.** Companhia chegou a 1,6 mil funcionários em sua redação, um recorde histórico

que anunciaram cortes recentes em suas equipes. "Com as contratações e os números que o NYT revelou hoje, sua meta de bater US\$ 800 milhões em receita digital em 2020 é algo realista", destacou

o professor Rosental Calmon Alves, professor do Knight Center for Journalism, da Universidade de Austin, pelo Twitter.

**Faturamento.** Ao longo do ano passado, o jornal teve receita de

US\$ 1,75 bilhão, alta de 4,4% com relação a 2017 – os resultados online compensaram a queda de 10,2% no faturamento com publicidade no jornal impresso.

Já o lucro caiu de US\$ 90,5

milhões para 74,7 milhões. A empresa disse ter sido afetada por ter uma semana a menos em seu ano fiscal em 2018, na comparação com o ano anterior. Cita ainda maiores gastos com contratações.

A empresa informou ter US\$ 826 milhões em caixa – parte desses recursos será utilizada para aumentar os dividendos aos acionistas, bem como exercer o direito à recompra do Edifício do New York Times Co. até o fim do ano, por US\$ 220 milhões.

O balanço fez as ações do New York Times subirem 11,5% na Bolsa ontem. O valor de mercado da companhia de mídia está próximo de US\$ 5 bilhões.

## Pequenas empresas visam reforço de identidade com lojas próprias



**Conceito.** Dengo prevê inaugurar mais três novas unidades próprias neste semestre

Chocolateria Dengo e Formaggio Mineiro, de pão de queijo, optam por criar operações de varejo

**Letícia Gluck**



Neste mês, a marca brasileira de chocolates Dengo prevê a abertura de sua sétima loja. A empresa, criada há um ano e meio, chama a atenção não apenas pelo ritmo de expansão, mas também pela estratégia adotada para promovê-la: todas as lojas são próprias.

Para os empreendedores do varejo físico, do ponto de vista do capital, há três principais formas de abrir novas lojas: ter um sócio, migrar para franquias ou

investir em unidades próprias, quando o dono toma para si toda a responsabilidade financeira (e também de gestão). Além da Dengo, são exemplos a marca de decoração Dunell, com sete lojas em São Paulo, a de cama, mesa e banho Blue Gardênia, com cinco unidades; e a de pão de queijo Formaggio Mineiro, com três lojas na capital. Assegurar a identidade da marca é o motivo número um para adotar o modelo. "Negócios que têm o compromisso de comunicar uma causa tendem a priorizar o crescimento responsável, e não a qualquer custo", diz o sócio da Dengo, Estevan Sartorelli, que prevê três lojas novas no primeiro semestre. A Dengo nasceu com um negócio de impacto social. A empresa tem como fornecedores pequenos produtores de cacau da Itália e a sua fortificação da região com a comercialização de chocolates 100% nacionais. "É preciso ter total conheci-

mento do negócio para trazer terceiros como parceiros e ter pelo menos dois anos de operação para fazer a leitura correta do crescimento", diz Sartorelli, que conta com a capacidade produtiva de 135 fornecedores para decidir expansão. A marca não divulga valores de lojas. Com o mesmo modelo, a Formaggio Mineiro deve abrir seis lojas neste ano. A marca, que surgiu em 2009 para atender o varejo, em pouco tempo incluiu o food service. "Depois, quando abrimos fábricas, tínhamos uma certeza: paramos aqui, não vamos investir em loja", confidencia Marco Lago. A certeza acabou quando os custos cresceram. "Decidimos aproveitar

**Formaggio. Teste com loja de fábrica**

o espaço ocioso do imóvel, a garagem de 18 m², para abrir uma loja da fábrica com a ideia de cobrir custos do aluguel. Em pouco tempo, percebemos que a loja tinha se tornado um dos nossos cinco maiores clientes. E nós atendemos 600, entre varejo e food service", lembra.

A segunda e terceira lojas foram abertas pela irmã de Lago e uma amiga. A parceria funcionou, mas ele decidiu apostar em lojas próprias em 2019 para preservar o conceito. "O cliente entra na loja e ganha um pão de queijo e um café cozido. Nossas atendentes são orientadas a não incentivar a compra, mas explicar o produto. O resultado é um ticket médio de R\$ 35 por pessoa". Para Lago, é difícil reproduzir o conceito quando "há planilha que manda". O custo total para abrir uma loja da Formaggio Mineiro, da obra ao capital de giro, é de R\$ 140 mil. E a loja da fábrica tem faturamento médio de R\$ 100 mil por mês.

O professor Proença, núcleo de estudos e pós-graduação em gestão de PME da Fundação Instituto de Administração (FIA) – Edson Barbero analisa que a execução da estratégia é fundamental para expandir. "Mesmo com loja própria, será outra pessoa quem vai executar o conceito, como o gerente. O empreendedor terá de inspirar essa pessoa a seguir as mesmas lógicas".

Barbero acrescenta que "a organização financeira da primeira loja é crucial para identificar a real rentabilidade."



## Amazon lança Kindle à prova d'água no País

Antes restrita a versões premium, função chega ao Kindle Paperwhite, que custará a partir de R\$ 499 por aqui

**Giovanna Wolf**



**Varejo.** Nova versão do leitor chega hoje ao País

A Amazon lança hoje no Brasil a nova versão do Kindle Paperwhite, modelo intermediário do leitor eletrônico da empresa. Pela primeira vez, um Kindle Paperwhite terá proteção à prova d'água – até então, a facilidade estava disponível apenas para o modelo premium, o Kindle Oasis. O produto está à venda no site da Amazon e em varejistas, com preços entre R\$ 499 e R\$ 649.

Segundo a Amazon, a nova versão do Paperwhite resiste a "mergulhos" de até dois metros em água doce por 60 minutos. O aparelho é ligeiramente mais leve e mais fino que a versão anterior e conta com maior armazenamento – o modelo antigo do Kindle Paperwhite tinha apenas 4GB de memória interna contra as opções de 8GB e 32 GB da versão atual.

Outra novidade é o reforço na iluminação, com mais uma fonte de luz LED, o que torna a experiência de leitura no visor mais próxima do papel. A iluminação é a principal diferença entre o Paperwhite e a versão mais básica do aparelho, chamada simplesmente de Kindle e vendida no Brasil por R\$ 399.

No País, a nova versão do Kindle Paperwhite chega apenas com conectividade via Wi-Fi – nos EUA, há uma versão híbrida com 3G, um pouco mais cara que a comum. Segundo Jacques Benain, gerente geral de dispositivos da Amazon no Brasil, é uma funcionalidade

que tem baixa adesão no mercado brasileiro. "O aumento do preço com o 3G não é reconhecido como algo positivo pelos consumidores."

**Recursos.** No que se refere à experiência de uso, o aparelho traz novas opções de fontes para leitura – cabe ao usuário escolher sua favorita. O menu inicial do dispositivo pode ser personalizado e incluir recomendações de livros e listas de lançamentos. O novo Kindle Paperwhite mantém pesquisas inteligentes, dicas de vocabulário e inversão do fundo branco para preto.

Os usuários que comprarem o aparelho no primeiro de vendas terão ainda acesso gratuito por três meses ao Kindle Unlimited, serviço de assinatura de livros online da Amazon. Hoje, a assinatura à plataforma custa R\$ 19,90 por mês e dá acesso a uma biblioteca de 1,5 milhão de livros – sendo 50 mil deles em português.

**Mercado.** O leitor eletrônico da Amazon já está em sua décima geração – no Brasil, o Kindle é vendido há seis anos. Para Benain, o livro eletrônico está sendo responsável por a crise do mercado editorial brasileiro. "Não é algo que tem sido impactado nas livrarias", diz o executivo da Amazon, que também vende livros físicos no País.



**Empresas e Negócios**

## CASAL FATURA MAIS DE R\$ 3 MILHÕES COM PÃO DE QUEIJO COM SABOR DIFERENTE

Marielly Lage e Mirany Soares inovaram e revolucionaram produtos mineiros

12/01/2019 | Por Barbara Santos

**M**arielly Lage e Mirany Soares são mistos de sorte e alma. Trabalha em Belo Horizonte, os dois têm perfomance a relação com o estado. Quando Mirany decidiu sair do seu emprego, foi para uma "iniciativa" que ela encontrou. Já nasceu a filha do Empreendedor Mineiro, uma empresa especializada em pão de queijo. Do investimento inicial de R\$ 20 mil feito em 2009, eles conseguiram faturar R\$ 3,6 milhões em 2018.

**Para Lage, o maior difícil foi começar. Perceber que não desistir e ter a melhor receita de pão de queijo. Não apenas a receita, mas a forma de fazer. Depois, fazer mais forte até a Formaggio Mineiro conseguir se sustentar. Com Mirany desistindo, os dois tiveram que achar outras formas de renda. O negócio só prosperou porque os dois trabalharam e produziram, eles foram atrás de formas de fazer tudo funcionar. "Tentamos sempre de maneira de não parar no dia", disse Lage.**

O empreendedor só saiu do emprego em 2010, quando Mirany percebeu uma dificuldade em lidar com questões contábeis. Por não conseguir pagar a grande dívida do contrato, os dois fizeram uma parceria. Quando foi o caso, os dois não trabalharam mais juntos. "É tudo muito tranquilo e natural", afirmou Lage. A filha da Formaggio é, inclusive, no lado da casa de família.

Inicialmente, o pão de queijo era vendido apenas para outros endos. Os dois participavam em feiras e local service (barras, sorvetes, salada, etc.). Foi só em 2010 que eles abriam a primeira loja para e-commerce final. No final da década, começaram a ter uma rede de distribuição.

Hoje eles contam com três pontos de venda e 20 toneladas produzidas por mês. Apesar disso, Lage e Mirany não pretendem abrir para franquias. Apesar de existir há oito anos, a Formaggio Mineiro passou muitos meses tempo em planejamento. "Hoje ainda não temos nada no papel", afirmou.

**"NÃO VENDIA"**

A loja de maior sucesso deles é a de fábrica, que trabalha no esquema de degustação. O local nunca deixou um centavo sequer em vendas de pão de queijo. Com um modelo "case de café", os clientes são conquistados com produtos gelados. "Quando vendi vai no meu site não tinha ideia, ele só que se fez fé, a gente que a mesma coisa", disse Lage. Então, o tipo de vendas só teve uma regra: "não vende". Contudo, o local vende outros tipos de produtos como sorvetes, chips e bolachas.

Os funcionários trabalham sem nenhuma script ou roteiro. O objetivo é fazer com que os clientes se apaixonem pelo produto e o sabor. Eles podem degustar todos os sabores disponíveis na rede, desde preparados até chocolate belga. E por serem tratados como membros da família, que os clientes acabam comprando outros produtos de loja e permitindo que ela continue expandindo.

**FAÇA PARTE VOCE DA MELHOR REDE DE SUCESSO!**

**MAIS LIGAS**

1. Investimento de R\$ 10 mil, com 100% de garantia
2. Local físico de 15 metros quadrados necessários
3. Instalação de colheita com 100% de garantia
4. Sistema de distribuição de produtos de qualidade
5. "É assim que a 'rede de apoio' funciona, não é assim que se vende"

**PELA WEB**

Informações e suporte para quem quiser saber mais sobre o projeto, que oferece suporte técnico e operacional 24 horas por dia.

**PARA VOCE**

Formaggio Mineiro oferece suporte técnico e operacional 24 horas por dia.

**PRO DE SUCESSO**

CONHEÇA AQUI O PROJETO DE SUCESSO

**Genoma**

CONHEÇA AQUI O PROJETO DE SUCESSO

## Portal Giro News

**Portal Giro News**

1º Jornal Diário de Negócios Trade

Atacado / Cash & Carry | Supermercado | Farma / Cosméticos | Construção | Food Service | Redes / Shipping | Varejo Digital

Fornecedores | Lançamentos | Franchising | Embalagem | Eventos | Negócios

Quinta-feira, 10 de janeiro de 2019

Redes / Shipping | Supermercado | Food Service

### Empório Alex Ganha Mais Espaço em Guarulhos (SP)

Com 29 lojas distribuídas pela Grande São Paulo e interior, a Empório Alex expande seu espaço no International Shopping, localizado em Guarulhos (SP).

Leia Mais | Comentários

### Momento para Prosperar

Coop Investirá R\$ 147 Milhões em 2019

Com investimento de R\$ 147 milhões - mais que o dobro dos 60 milhões aplicados em 2018 -, a Coop - Cooperativa de Consumo, pretende abrir neste ano três novas lojas e outras sete drogas de rua, além de reformar quatro unidades e lançar seu aplicativo. Segundo a Cooperativa, o faturamento de 2018 deve fechar na ordem de R\$ 2,2 bilhões, alta entre 2 e 3% ante 2017.

No ano passado, a rede conquistou 60 mil novos cooperados, sendo que 817 mil cooperados realizaram compras nas lojas e drogas da rede ao longo do ano, furo 24% maior do que 2017. Dentro do orçamento, R\$ 35 milhões serão destinados para a reforma das lojas Pereira Barreto, Carijós (Santo André), Café Filho (São Bernardo) e Morumbi (São José dos Campos).

Leia Mais | Comentários

### Formaggio Mineiro Tem Nova Unidade em São Paulo

A fabricante de pão de queijo Formaggio Mineiro inaugurou sua quarta unidade em São Paulo, na região dos Jardins, na capital paulista.

Leia Mais | Comentários

### Americanas Surge em Shopping de Salvador

Leia Mais | Comentários

### Gestão de time de campo x é com a Trade Force

Leia Mais | Comentários

### Planejamento de 2019

#### Formaggio Mineiro Tem Nova Unidade em São Paulo

10/01/2019

A fabricante de pão de queijo Formaggio Mineiro inaugurou sua quarta unidade em São Paulo, na região dos Jardins, na capital paulista. A empresa já possui três lojas na cidade, nos bairros de Campo Belo, Moema e Vila Leopoldina. O endereço segue o layout da marca, num formato de armazém mineiro, e conta com o cardápio completo com os pães de queijo tradicional, multigrãos, gorgonzola, três queijos, chocolate belga e o waffle de pão de queijo. Para 2019, a previsão de rede é inaugurar mais 6 unidades. A distribuição dos produtos Formaggio Mineiro ocorre em estados como Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, entre outros.


Serviço:  
Formaggio Mineiro Jardins  
Endereço: Rua Peixoto Gomide, 1496, Jardins - São Paulo, SP

Compartilhe | enviar por email | imprimir notícia





Instagram



portal\_da\_gastronomia • Segue  
Pão de Queijo Formaggio Mineiro

portal\_da\_gastronomia Não quero mais saber de outro pão de queijo na vida !!!

Com unidades no Campo Belo, Moema, Jardins e Vila Leopoldina, acabamos descobrindo o verdadeiro e mega queijo pão de queijo mineiro: o Formaggio Mineiro.

Além disso, existem outras opções de café da manhã, além de venda de café, café e bebidas, além de algumas redes de restaurantes, padarias e mercados de São Paulo e outras cidades.

O DIFERENCIAL: 40% de queijo mineiro na receita, enquanto que o prêmio de marcas mais conhecidas e conceituadas do mercado possui apenas cerca de 8%. Dá para crer?

Vale tomar um café com como inúmeras opções de pão de queijo NAS Lojas (tradicional tem, multigrãos, gorgonzola, chipa, waffle e Ate de chocolate. Ou, PODEM encomendar OU ir comprar NAS Lojas (a 3a foto ilustra OS Preços).

★ Pão de Queijo Gourmet Formaggio Mineiro: Rua Otávio Tarquínio de Sousa, 283 - Campo Belo, São Paulo - SP



### Geleias de dois quilos



Foto: divulgação

**A** Homemade, marca conhecida pela fabricação de geleias há mais de 50 anos, estreia no setor de Food Service com potes de dois quilos de quatro dos seus produtos da linha consumidor. Para as novas versões industriais, a marca selecionou os sabores campeões de venda: morango, goiaba, amora e damasco, além da geleia gourmet de pimenta, muito usada na preparação de carnes. [www.homemade.com.br](http://www.homemade.com.br)

### Gelatos com ingredientes selecionados

**A** Davvero Gelato traz para as vitrines os seus novos produtos da "Linha de Origem", em que as chefs Gelataias Suelen Ferrari e Débora Tesoto se juntaram com pequenos produtores do interior de São Paulo e Minas Gerais para produzir gelatos e sorbets com foco na biodiversidade e melhoria da qualidade dos produtos. A linha tem sabores especiais de chocolates, queijos, mel e azeite. [www.davvero.com.br](http://www.davvero.com.br)



### Pão de Queijo de chocolate

**A** empresa brasileira Formaggio Mineiro, referência em pão de queijo gourmet no país, lança um produto único: o pão de queijo de chocolate belga. Exclusiva, a receita leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além dos queijos meia cura e parmesão. Disponível em embalagens de 25 gr, 50 gr e dois quilos. [www.formaggiomineiro.com.br](http://www.formaggiomineiro.com.br)



### Espumante Georges Aubert

**A** Georges Aubert, marca de espumantes Afinos da CRS Brands, traz um novo rótulo, o espumante branco Brut Georges Aubert Prosecco. É produzido na Serra Gaúcha com 100% de uva Prosecco pelo método Charmat e tem teor alcoólico de 11%. A bebida se caracteriza pelo frescor, acidez marcante, sabor equilibrado e suavidade no paladar. <http://loja.espumantesgeorgesaubert.com.br>

### Água tônica Vittal

**A** Refrix, dona da marca Vittal, linha de néctares, água de coco e chás prontos para consumo, lançou a Água Tônica Vittal Gold. O produto é feito com água tônica de quinino, que dá o gosto amargo característico da bebida, e tem sabor leve e natural. Pode ser consumida pura ou em misturas para bebidas alcoólicas e coquetéis. Disponível em latas de 350 ml e PET de um litro. [www.refrix.com.br](http://www.refrix.com.br)



### Porções individuais de cremes

**A**ntes disponíveis apenas em 500 ml, 1,5 l e cinco litros, a linha de cremes Raízes do Brasil, da Eco Fresh, tem agora porções individuais de 150 ml. Os cremes contam com alta concentração de polpa de fruta e são uma alternativa para a sobremesa, por exemplo. Estão disponíveis nos sabores Castanha do Pará; Café & Cacao; Tapioca com Coco; Cupuaçu; e Frozen Yogurt de Limão Siciliano, Gengibre e Mel. [www.ecofresh.com.br](http://www.ecofresh.com.br)





revista Cafeterias & cia

sumário

|   |    |
|---|----|
| 3 Corações - Três lancha o delicioso cappuccino aveia...                      | 06 |
| Estrela, marca de massas e biscoitos da M. Dias Branco, chega ao sul do país. | 08 |
| Sterna Café tem festival de métodos de extração                               | 12 |
| Nutree Alimentos inaugura fábrica - café e empório em São Paulo.              | 16 |
| Barista do Octavio Café emina receita especial de Irish Coffee                | 20 |
| Quais os alimentos que não podem faltar no seu café de manhã                  | 22 |
| Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo                             | 26 |
| Festival de Pães de Queijo Vegano.  | 36 |
| Feira HFN   | 37 |
| Feira Anufood Brazil  | 39 |

© Revista Cafeterias & Cia



revista Cafeterias & cia

pão de queijo

**BRASILEIRO COMEMORA DIA NACIONAL DO PÃO DE QUEIJO, IGUARIA TÍPICA MINEIRA QUE CONQUISTOU APRECIADORES E VEM SENDO GOURMETIZADA**

Você sabia que em 17 de agosto foi comemorado o Dia Nacional do Pão de Queijo? E que, apesar de ser um produto típico mineiro, o maior consumo está em São Paulo e Rio de Janeiro?

No Brasil, o pão de queijo está em toda parte e é um aliado para diversas ocasiões, especialmente junto a um cafezinho, outra preferência nacional. A iguaria típica brasileira também conquista turistas e vem ultrapassando fronteiras, chegando a mercados internacionais.

Não se sabe ao certo o origem do produto, acredita-se que seja do século XVIII no região Sul de Minas. Há quem diga que tenha surgido na região de Serra, na Serra do Espinhaço. A única certeza é que o pão de queijo é criação genuinamente mineira.

Em 2010 o produto foi lançado pela primeira vez no seu verde gourmet, graças a receita exclusiva com 80% de puro queijo mineiro pela Formaggio Mineiro, empresa liderada por um casal de mineiros que apostaram "convulsão de vontade" e não se conformaram com a maioria do queijo no grande queijo.

© Revista Cafeterias & Cia

revista Cafeterias & cia

pão de queijo

A generalização de pão de queijo surge, então, com a primeira receita do produto na versão tradicional pela Formaggio Mineiro e criação de novas receitas de sabores pelo empreendimento, como o lançamento do nosso queijo gourmet, como o pão de queijo de gorgonzola, melgastão, waffle de pão de queijo de chocolate belgo e até chips.

A pequena fábrica da Formaggio Mineiro fica em São Paulo e produz em escala industrial um produto gourmet que se articulou. No mesmo endereço também está a primeira loja de fábrica com atendimento exclusivo, o que levou a empresa à expansão e abertura de outras unidades no capital paulista. Atualmente, são quatro em funcionamento e mais em construção. Por isso, prezamos apreciadores de todo parte do Brasil e até turistas, por recomendação dos próprios visitantes.

Os empresários Mineiro Soares e Marcella Lage foram queijos de amante e amante: preparam e acabam, com atenção que desenvolvem como "canso de ser", onde há calor humano e convulsão de vontade, feita com carinho.

O pão de queijo tradicional da Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 80% de queijo puro na formulação e maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 70% e 80% de queijo.

Os produtos estão disponíveis em importantes empórios e bairros de variedade, além de cafeterias em praças como Paraisópolis, Distrito Industrial, Fátima, Mato Cosmos, Espírito Santo, Sabidão, Pimenta, Itaipava, Colônia do Interior e do Interior Paulista.

revista Cafeterias & cia

pão de queijo

Dados do mercado

Segundo estudo realizado pela ECD de São Paulo, uma das consultorias mais especializadas em Food Service, embora o Pão de Queijo seja um produto mineiro, Minas aparece em 1º lugar do mercado em volume, com 4,36 toneladas consumidas ao mês. O ranking é liderado por São Paulo com 38.211 toneladas, seguido por Rio de Janeiro com 5.520 e Rio Grande do Sul que consumiu 4.854.

A pesquisa ECD também revelou os motivos pelos quais o consumidor compra o pão de queijo pronto. A qualidade é o mais importante para a decisão de compra para 70% das pessoas entrevistadas, seguido de praticidade (35%), sabor (30%) e preço (15%).

Historia

A invenção de pão de queijo foi por necessidade, já que a cidade é rica em leite pasteurizado, mas não havia um processo de desidratação. O queijo e o leite eram usados para fazer o queijo e o leite eram usados para fazer o queijo.

Os mineiros passaram a comer mandioca cozida e a partir de então foram criando novos alimentos a

revista Cafeterias & cia

pão de queijo

ingredientes à base de mandioca, como a farinha. Achar um mandioca bem feita e pasteurizada. As castanhas, são cozidas das farinhas, cozinham e amassam a mandioca até que fique com textura de gelatina. Colocamos para secar no sol e desidratada viram um pó branco. Descobrimos que assim ficamos, o sabor era muito agradável. Fermentado, o sabor era ainda. Assim, das variedades e combinações dos queijos, pelo mais das vezes, no século XVIII, surgiu o pãozinho doce e azedo.

Os portugueses que vieram ao Brasil buscavam de uma alimentação melhor. Necessitaram do pão e outros alimentos que existiam na Europa. Mas para fazer o pão, não tinha trigo. Então, usaram o milho cozido e se usou entre substituir de trigo e daí foi se desenvolvendo o pão. Diferente de que era cozido de farinha, mas era pão com polvilho. E, para melhorar o sabor, acrescentaram queijo. Foi surgindo o pão de queijo. Mas foi somente a partir da década de 1950 que o Pão de Queijo começou a ser comercializado em todo o Brasil e hoje é famoso no mundo.

No dia 17 de agosto, comemoramos oficialmente o Dia do Pão de Queijo, mesmo que haja divergências sobre quando surgiu essa prática nacional, os mineiros garantem que essa história de amor já está há muito de seus rituais.



Sem pudor de ser queijudo



Os mineiros Mirany Soares e Marcello Lage fazem pão de queijo em São Paulo há nove anos. À frente da **Formaggio Mineiro**, conquistaram clientes como o Hotel Fasano e a rede Suplicy Cafés Especiais. Desde 2015, vendem também ao consumidor a gostosura (foto; R\$ 45,50 o quilo) com 40% da composição formada pela combinação de queijo de minas da Serra do Salitre com parmesão ralado na própria fábrica no Campo Belo. Nos quatro endereços da marca, degustam-se gratuitamente essa

e outras pedidas, como a chipa de parmesão, mussarela e provolone (R\$ 49,50 o quilo). Na hora de encher a sacola e levá-las para casa, é melhor dispensar a versão com chocolate belga (R\$ 40,00 o pacote de 500 gramas), que deixa na boca um amargor nada agradável. No fim de setembro, o casal de fundadores deve inaugurar a quinta loja, na Rua Doutor Oscar Monteiro de Barros, 700, Morumbi. *Rua Peixoto Gomide, 1496, Jardim Paulista, 99400-6640 (16 lugares), 7h30/19h (fecha dom.). Aberto em 2015.*



**TEM CAFÉ NOVO NO BECO DO BATMAN**

O lugar deixado pelo Isso É Café dentro de um espaço compartilhado no Beco do Batman, na Vila Madalena, já tem novo ocupante. É o **RomeoRomeo**, cafeteria com sede na República. A carta, similar à da matriz, conta com o expresso (R\$ 6,00) e outro sete métodos, como o aeropress (R\$ 14,00). Também inclui bebidas geladas de café. O cold latte (foto; 16,00), que mistura cold brew, rapadura e leite, é expedido numa versão vegana de leite de amendoim e caju (R\$ 18,00). "Estamos nos adaptando a uma forte demanda por produtos veganos na região", diz o sócio Fábio Abdou. De sexta a domingo, é servido um combo de brunch por R\$ 38,00. *Travessa Alonso, 15, Vila Madalena. Não tem telefone (35 lugares). 10h/19h (fecha seg.). Aberto em 2019.*



**FLORESTA**  
FERRAGENS & DECORAÇÃO



**CLÁSSICOS FLORESTA**  
Mesa oval  
Saarinen  
1,80 X 1,00  
branco extra  
R\$ 1.990,00



**DEBACCO**  
Cuba  
Funcionale  
231  
R\$ 879,00



**SAMSUNG**  
Fechadura  
Digital  
SHS-P718  
R\$ 2.490,00



**MEBER**  
Monocomando  
de cozinha  
dois jatos  
R\$ 990,00

NOVA LOJA BRÁS:  
RUA DO GASÔMETRO, 281 T. 11 2039-0333  
LOJA PINHEIROS:  
RUA PAIS LEME, 238 T. 11 3093-6122

www.ferragensfloresta.com.br  
vendas@ferragensfloresta.com.br  
ferragensfloresta







BRASIL — América — Você aqui
Folha de Alphaville

MENU
BR 1911

CIDADES • EMPRESAS GASTRONOMIA CINEMA POLÍTICA COLUNISTAS VÍDEOS
EDIÇÃO DIGITAL



**SASTRONÔMIA**  
**Pão de Queijo de Chocolate? Conheça a novidade que conquista paladares**

Criado pela Formaggio Mineiro, produto gourmet é feito com quatro tipos de chocolate belga



**EMPRESAS**  
**Cinépolis anuncia combo exclusivo de Star Wars: A Ascensão Skywalker, a conclusão da saga épica**

As vendas do combo começam dia 12 de dezembro, em todos os complexos da rede...



**CADERNO A**  
**Festival no Shopping Tamboré reúne gastronomia, cinema e arte**

## Pão de Queijo de Chocolate? Conheça a novidade que conquista paladares

Por Redação  
05/12/2019 09:04 - Atualizado quinta, 05 de dezembro de 2019 - 10:04



© Criado pela Formaggio Mineiro, produto gourmet é feito com quatro tipos de chocolate belga

**U**ma nova experiência gastronômica ganhou o paladar do brasileiro: o pão de queijo de chocolate. A receita gourmet inédita e exclusiva da Formaggio Mineiro leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. O produto não contém gordura trans, nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia.

De acordo com Mirany Soares, sócia da rede, a ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate. *“No paladar, ele não é pão de queijo e não é chocolate, é um produto novo de verdade, que não tem nenhuma semelhança gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. E é surpreendente”,* explica Mirany.

Com sede em São Paulo, a Formaggio Mineiro é pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, reconhecida como a melhor marca do país. Atualmente, produz mais de 200 toneladas ao ano, com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em empórios, hortifrúts, padarias, cafés, restaurantes, hotéis e supermercados pelo país.



UOL Assine 0800 703 3000 / SAC Bate-papo Notícias Esporte Entrete Estilo Famosos TV UOL BOL PagSeguro

**tvUOL** Busca por vídeos

TEMAS CANAIS PROGRAMAS MAIS VISTOS BAND REDETV FUTEBOL FAMOSOS GEEK RECEITAS UNIVERSA

Videos recomendados Compartilhar



**PÃO DE QUEIJO DE CHOCOLATE** Pão de queijo de chocolate!  
PARTICIPE ATRAVÉS DO WHATSAPP: (11) 94256-9183

4:27 / 25:51


</> Copie o código embed 72 | Siga o UOL no YouTube

Band Terra Viva

**Pão de queijo de chocolate!** 06/11/2018 | 16h44

Videos relacionados

- Gastronomia: pão de queijo artesanal  
Band Terra Viva  
17:34  
04/09/2018
- Gastronomia: Hambúrguer no pão de queijo  
Band Terra Viva  
22:33  
27/03/2018
- Gastronomia: pão de mel!  
Band Terra Viva  
17:13  
08/11/2018
- Queijo curtido na cachaça  
Band Terra Viva  
37:11  
19/04/2018



***É um prazer atender a Formaggio Mineiro!***

***Agradecemos pela confiança e oportunidade...***